

CATALOGUE FORMATIONS



2025

TECHNOPÔLE VILMORIN 55006 BAR-LE-DUC

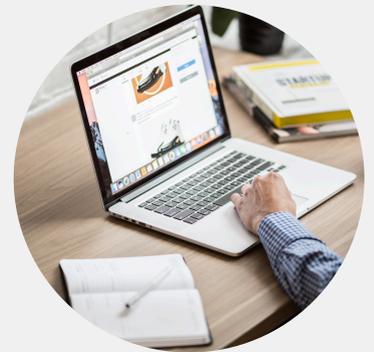


INTRODUCTION

Le CFPPA, Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole, accompagne et forme en moyenne 300 stagiaires adultes par an dans les domaines agricole, alimentaire, canin-félin, équin etc et propose des accompagnements auprès des entreprises et des particuliers (dossiers d'agrément, V.A.E., etc.).

MODALITÉS DE FORMATION VARIÉES

- Des stages de formation à Bar-le-Duc, à Verdun, à Belleray ou en entreprise
- Des parcours individualisés : Formations Ouvertes et/ou à distance avec accompagnement et tutorat
- Des formations continues ou en alternance (Contrats ou périodes de professionnalisation)
- Des formations intra ou interentreprises : pour les salariés sur le plan de formation, dans le cadre du CPF, du contrat aidé ...



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL DE QUALITÉ

- Un environnement professionnel
 - Des laboratoires de microbiologie, d'analyse sensorielle, de biologie, de biochimie,...
 - Un nouvel atelier agroalimentaire de 1400m² de transformation en viandes, fruits et légumes et lait.
 - Une exploitation agricole de 130 ha et 75 vaches laitières à Bar-le-Duc
 - Une exploitation agricole bio de céréales à Verdun
 - Un pôle équestre à Belleray
 - Une école de maréchalerie à Belleray
- Une équipe pédagogique et professionnelle
 - Les formateurs ont des compétences multiples dans le domaine technique (alimentaire, production agricole, transformation de produits alimentaires, production d'énergie...), et dans l'accompagnement des projets individuels (montage de projets de création d'entreprise ou de salariat...), etc.
- Le CFPPA met à votre disposition :
 - Salle de repos,
 - Cuisinette et restauration collective de l'EPL,
 - Salle TV,
 - Chambres à louer.

SOMMAIRE

04

AGRICULTURE

- Formations à distance

06

ALIMENTAIRE

- Formations en salle
- Formations à distance
- Formations en atelier
- Expérimentation
- Accompagnement

11

CANIN

- Formations en centre



13

EQUIN

- Formations à distance

14

MÉTHANISATION

- Formations à distance

15

FORMATIONS À LA CARTE ET LONGUES

16

TARIFS

17

CONTACTS

03



AGRICULTURE

RÉALISER LES OPÉRATIONS DE PRODUCTION DE L'ATELIER FOURRAGE

Durée : 105h

Objectifs : Pouvoir assurer la production de fourrage

Public visé - prérequis : Agriculteur ou salarié agricole

Contenu : Choix des espèces et variétés, assolement et rotations, calendrier de travail, implantation, suivi, récolte, stockage et conservation

Modalités pédagogiques : formation à distance sur notre [plateforme moodle](#)

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA





AGRICULTURE

LE CERTIPHYTO - UTILISATION DES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES (FOAD)



Durée : 2 à 3 journées (primo) ou 1 journée (renouvellement)

Objectifs : Réduire et sécuriser l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Public visé - prérequis : Opérateur ou décideur (exploitation agricole, travaux et services en agriculture ou en paysage)

Contenu : Réglementation générale, réglementation spécifique à l'application, dangers et risques pour la santé et pour l'environnement, bonnes pratiques d'application des traitements, méthodes alternatives.

Modalités pédagogiques : formation à distance sur notre [plateforme moodle](#)

Évaluation des acquis par QCM

LE CERTIPHYTO - MISE EN VENTE DES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES (FOAD)



Durée : 3 journées (primo) ou 1 journée (renouvellement)

Objectifs : Réduire et sécuriser l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Public visé - prérequis : Opérateur ou décideur (exploitation agricole, travaux et services en agriculture ou en paysage)

Contenu : Réglementation générale, réglementation spécifique à la vente, dangers et risques pour la santé et pour l'environnement, bonnes pratiques d'application des traitements, méthodes alternatives.

Modalités pédagogiques : formation à distance sur notre [plateforme moodle](#)

Évaluation des acquis par QCM

LE CERTIPHYTO - CONSEIL À L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES (FOAD)

Durée : 4 journées (primo) ou 2 journées (renouvellement)

Objectifs : Réduire et sécuriser l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Public visé - prérequis : Opérateur ou décideur (exploitation agricole, travaux et services en agriculture ou en paysage)

Contenu : Réglementation générale, réglementation spécifique à l'application et au conseil, dangers et risques pour la santé et pour l'environnement, bonnes pratiques d'application des traitements, méthodes alternatives.

Modalités pédagogiques : formation à distance sur notre [plateforme moodle](#)

Évaluation des acquis par QCM





ALIMENTAIRE

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Durée : 7 à 14h

Objectifs : Sensibiliser à l'hygiène en production

Public visé - prérequis : Personnel travaillant dans l'alimentaire

Contenu : Bases de microbiologie (définitions, facteurs de développement, vecteurs de contamination), les intoxications alimentaires, les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, les BPH en elles-mêmes (le personnel, le nettoyage et la désinfection, la gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles, la gestion de l'eau, le transport, le stockage / déstockage, la maintenance, la gestion des températures, la marche en avant).

Modalités pédagogiques : Suivant la demande du client : projection d'un diaporama, de vidéos, réalisation d'exercices, mise en situation, analyse sur le terrain, jeu pédagogique, formation à distance sur notre [plateforme moodle](#)

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients



LA MÉTHODE HACCP

Durée : 7h

Objectifs : Sensibiliser à l'hygiène en production

Public visé - prérequis : Personnel travaillant dans l'alimentaire

Contenu : Origine des contaminations par la méthode des 5 M, nature des dangers, analyse des dangers et définition des mesures préventives, détermination des CCP et utilisation d'un arbre de décision, surveillance et mise en place d'actions correctives.

Modalités pédagogiques : Suivant la demande du client : projection d'un diaporama, de vidéos, réalisation d'exercices, mise en situation, analyse sur le terrain, jeu pédagogique, formation à distance sur notre [plateforme moodle](#)

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients



LA TRAÇABILITÉ

Durée : 3.5 à 7h

Objectifs : Mettre en oeuvre la traçabilité

Public visé - prérequis : Personnel travaillant dans l'alimentaire

Contenu : Le paquet hygiène, le Plan de Maîtrise Sanitaire, l'Agrément sanitaire, les derniers règlements (INCO : étiquetage, grenelle II : biodéchets,...), l'étiquetage, la traçabilité (amont/interne/aval, ascendante/descendante), les délais de conservation des documents, la mise en place d'une procédure de retrait-rappel

Modalités pédagogiques : Suivant la demande du client : projection d'un diaporama, de vidéos, réalisation d'exercices, mise en situation, analyse sur le terrain, jeu pédagogique, formation à distance sur notre [plateforme moodle](#)

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients





ALIMENTAIRE

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE PENDANT LE SERVICE

Durée : 7h

Objectifs : Assurer l'hygiène pendant le service

Public visé - prérequis : Personnel assurant le service en restauration

Contenu : Qu'est-ce qu'un microbe ? ; Les intoxications alimentaires ; Les Bonnes Pratiques d'Hygiène concernant le personnel, le nettoyage et la désinfection, la gestion des déchets, le stockage / déstockage, la gestion des températures, la marche en avant ; étude et analyse d'un poste.

Modalités pédagogiques : Suivant la demande du client : projection d'un diaporama, de vidéos, réalisation d'exercices, mise en situation, analyse sur le terrain, jeu pédagogique
Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients

LA GESTION DOCUMENTAIRE

Durée : 7 à 21h

Objectifs : Organiser et faciliter sa gestion documentaire

Public visé - prérequis : Personnel encadrant en restauration

Contenu : La gestion documentaire : codification et archivage, les différents types de documents (procédures, protocoles / modes opératoires, enregistrements), les fiches techniques (les différentes composantes, lecture et utilisation) ; création / mise à jour du système documentaire.

Modalités pédagogiques : Projection d'un diaporama, compilation des documents existants, mises à jour et création

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients



LA NUTRITION ET LE GEMRCN

Durée : 7 à 14h

Objectifs : Créer des menus équilibrés et contrôler le respect du GEMRCN

Public visé - prérequis : Personnel travaillant en restauration collective (surtout élaboration des menus)

Contenu : Bases d'équilibre alimentaire, notion de pathologies en lien avec l'alimentation, recommandations et réglementations nutritionnelles (PNA, PNNS, GEMRCN,...), création / vérification d'un plan alimentaire et des menus associés.

Modalités pédagogiques : Projection d'un diaporama, contrôle des menus

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients





ALIMENTAIRE

TRANSFORMER LA PRODUCTION DE VIANDE



Durée : 105h

Objectifs : Créer et gérer un atelier pour assurer la transformation de viande

Public visé - prérequis : Tous types de public

Contenu : Connaissance du produit viande, plan de maîtrise sanitaire, abattage, organiser et conduire son atelier, travaux pratiques éventuels

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre [plateforme moodle](#), travaux pratiques éventuels dans notre atelier

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA

TRANSFORMER LA PRODUCTION MARAÎCHÈRE ET / OU FRUITIÈRE

Durée : 105h

Objectifs : Créer et gérer un atelier pour assurer la transformation de fruits et / ou de légumes

Public visé - prérequis : Tous types de public

Contenu : Connaissance du produit fruit / légume, plan de maîtrise sanitaire, procédés de transformation spécifique, organiser et conduire son atelier, travaux pratiques éventuels

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre [plateforme moodle](#), travaux pratiques éventuels dans notre atelier

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA



TRANSFORMER LA PRODUCTION LAITIÈRE

Durée : 105h

Objectifs : Créer et gérer un atelier pour assurer la transformation de lait

Public visé - prérequis : Tous types de public

Contenu : Connaissance du produit lait, plan de maîtrise sanitaire, procédés de transformation spécifique, organiser et conduire son atelier, travaux pratiques éventuels

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre [plateforme moodle](#), travaux pratiques éventuels dans notre atelier

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA





ALIMENTAIRE

LA DÉCOUPE DE VIANDE ET LA TRANSFORMATION CHARCUTIÈRE

Durée : Selon besoin

Objectifs : Savoir découper et / ou transformer de la viande

Public visé - prérequis : Tout personnel travaillant en atelier viande (initiation ou perfectionnement)

Contenu : Au choix : découpe bœuf / porc ou volaille ; les différentes coupes, les morceaux et leur destination, les différents degrés de préparation, la notion de cahier des charges, la notion de rendement et de traçabilité, les différentes transformations charcutières : fraîches, cuites, pâtisseries, salaisons, ...

Modalités pédagogiques : Pratique en atelier de transformation

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients



LA TRANSFORMATION VÉGÉTALE

Durée : Minimum 3.5h selon le thème choisi

Objectifs : Savoir transformer des végétaux

Public visé - prérequis : Tout personnel travaillant en atelier végétal

Contenu : Le vinaigre ; les vins/liqueurs de fruits; les sorbets ; les petits pots ; les coulis ; les compotes ; les fruits confits ; les chutneys ; les soupes ; le sous-vide (5ème gamme) ; les bouillons ; les spécialités véganes (pâtes d'oléagineux, laits végétaux,...) ; la lactofermentation ; les pickles ; la déshydratation ; les gelées, les confitures ; les pâtes de fruits ; les sirops.

Modalités pédagogiques : Pratique en atelier de transformation

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients



LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Durée : Minimum 3.5h selon le thème choisi

Objectifs : Savoir transformer du lait

Public visé - prérequis : Tout personnel travaillant en atelier laitier

Contenu : La crème, le beurre, les yaourts (fermes, brassés, à boire, aromatisés, avec coulis,...), le fromage blanc, les faisselles, les desserts lactés, les crèmes glacées, les différents fromages.

Modalités pédagogiques : Pratique en atelier de transformation

Évaluation des acquis possible suivant le besoin des clients





ALIMENTAIRE

LES EXPÉRIMENTATIONS

Tests de création de nouveaux produits en utilisant nos locaux / notre personnel.
Tests d'analyse sensorielle dans notre laboratoire.

AUDIT / DIAGNOSTIC



Durée : Minimum 3.5h selon l'établissement et les besoins

Objectifs : Déterminer les écarts avec les attendus

Public visé - prérequis : Toute entreprise manipulant des denrées alimentaires

Contenu : Diagnostic de la situation actuelle : locaux, pratiques, système documentaire.

Modalités : Analyse et remplissage d'une grille d'audit remise avec notation, description des écarts et proposition d'amélioration

RÉDACTION ET MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Durée : Selon l'établissement et l'existant

Objectifs : Rédiger et déterminer les règles liées à l'hygiène, mettre en place ou réviser la méthode HACCP

Public visé - prérequis : Toute entreprise manipulant des denrées alimentaires

Contenu : Diagnostic de la situation actuelle (audit), rédaction des procédures liées aux bonnes pratiques d'hygiène, analyse des dangers grâce à la méthode HACCP et détermination des CCP, mise en place d'un système de traçabilité et du système documentaire, formation du personnel à l'application, diagnostic de la nouvelle situation (audit).

Modalités : Audit et compilation des documents et pratiques pour rédaction du dossier

RÉDACTION ET MISE EN PLACE DU DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE

Durée : Selon l'établissement et l'existant

Objectifs : Répondre à la réglementation en rédigeant les procédures liées à l'hygiène, à la méthode HACCP et à la traçabilité.

Public visé - prérequis : Toute entreprise manipulant des denrées alimentaires et soumise à l'obligation d'agrément sanitaire

Contenu : Diagnostic de la situation actuelle (audit), rédaction des procédures liées aux bonnes pratiques d'hygiène, analyse des dangers grâce à la méthode HACCP et détermination des CCP, mise en place d'un système de traçabilité et du système documentaire, formation du personnel à l'application, diagnostic de la nouvelle situation (audit).

Modalités : Audit et compilation des documents et pratiques pour rédaction du dossier





CANIN

ACACED

Attestation de connaissances des animaux de compagnie et domestiques

Durée : De 1 à 3 jours selon la ou les catégorie(s)

Objectifs : Connaître les besoins biologiques, physiologiques, comportementaux, l'entretien et renforcer la prise en compte du bien-être animal lors d'activités professionnelles.

Public visé - prérequis : Éleveurs, salariés animalerie, futurs professionnels animaux de compagnie, ...

Contenu : La réglementation, les conditions d'élevage, les dispositions spécifiques, les documents obligatoires, les obligations liées à l'environnement, le transport.

Modalités pédagogiques : projection d'un diaporama et distribution d'un livret récapitulatif ou formation à distance sur plateforme.

Évaluation des acquis par QCM

PREMIERS SECOURS CANIN ET FÉLIN

Durée : 1 jour

Objectifs : Réagir lorsque l'animal se blesse, présente un malaise, s'intoxique...

Public visé - prérequis : Chasseurs, éleveurs, salariés d'une animalerie, tout public

Contenu : La chaîne de secours ; la protection ; actions contre l'étouffement, les saignements, la perte de connaissance, l'arrêt respiratoire ; réaction face à une plaie, une brûlure, un traumatisme, une intoxication ou un envenimement, un cas particulier, administrer un médicament, transporter un animal blessé.

Modalités pédagogiques : projection d'un diaporama et exercices pratiques.

Pas d'évaluation des acquis pour le moment

TAV

Certificat de compétences « Transport d'animaux vivants » canins et félins

Durée : 1 jour

Objectifs : Assurer l'embarquement, le transport et le déchargement des animaux

Public visé - prérequis : Personne souhaitant transporter des chiens et/ou chats dans le cadre de son activité sur plus de 65km

Contenu : Analyse de la pratique, missions des services vétérinaires et de la DGAL, règles à adopter pour réussir un bon transport

Modalités pédagogiques : projection d'un diaporama et exercices pratiques.

Pas d'évaluation des acquis pour le moment





CANIN

PRODUIRE UNE PORTÉE DE CHIOTS LOF

Durée : 105h

Objectifs : Mettre en place un élevage de chiens dans le respect des règles

Public visé - prérequis : Personne souhaitant faire de l'élevage

Contenu : Règlements sanitaires, sélection des étalons / des lices, appropriation des cotations, participation aux concours, gestion des naissances, génétique, éveil des chiots.

Modalités pédagogiques : projection d'un diaporama et distribution d'un livret récapitulatif.

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP Educateur Canin

RÉALISER DES SÉANCES DE MÉDIATION ANIMALE AVEC DES CHIENS

Durée : 105h

Objectifs : Mettre en lien les personnes en situation de vulnérabilité, de handicap avec des chiens

Public visé - prérequis : Personne souhaitant intervenir en médiation animale

Contenu : Communication, relation client, dresser un chien adapté, les différents bénéficiaires et les différentes animations, la sécurité et l'hygiène, le comportement et la fatigue des animaux

Modalités pédagogiques : Cours théoriques, travaux pratiques, animation de séances en structure

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP Educateur Canin





ÉQUIN

METTRE EN OEUVRE UNE PRESTATION DE PENSION ÉQUINE

Durée : 105h (+ 70h de stage)

Objectifs : Assurer la gestion d'une pension équine

Public visé - prérequis : Personne souhaitant gérer une activité de pension équine

Contenu : Les installations, les différentes prestations, la gestion de l'écurie, les indicateurs technico-économiques de l'activité de pension.

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre plateforme moodle.

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA

EDUQUER UN JEUNE ÉQUIDÉ

Durée : 105h (+ 70h de stage)

Objectifs : Améliorer la coopération entre l'homme et le cheval

Public visé - prérequis : Personne souhaitant travailler avec des jeunes chevaux

Contenu : Pose du licol à un poulain, prise des pieds, marche en main au licol, réalisation d'une séance d'embarquement, présentation en main en vue d'une vente ou d'un concours.

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre plateforme moodle.

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA



RÉALISER LES OPÉRATIONS DE PRODUCTION DE L'ATELIER ÉQUIN

Durée : 105h (+70h de stage)

Objectifs : Assurer la gestion d'un élevage équin

Public visé - prérequis : Personne souhaitant gérer une activité d'élevage équin

Contenu : Choix des reproducteurs et mise à la reproduction, amener les juments à la saillie et à l'échographie, organiser les servages, assurer la surveillance des poulinages et les soins, réaliser le sevrage et l'éducation de base, gérer les stocks, distribuer l'alimentation, réaliser les démarches administratives

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre plateforme moodle.

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA





MÉTHANISATION

METTRE EN PLACE L'UNITÉ DE MÉTHANISATION

Durée : 105h

Objectifs : Choisir le système de production de biogaz et ses équipements

Public visé - prérequis : Responsable d'entreprise agricole qui met en place une unité de méthanisation

Contenu : Choix d'un système technique initial, présentation des éléments techniques et économiques, renouvellement / amélioration du système technique, audit de contrôle de la conformité réglementaire.

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre plateforme moodle.

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA

RÉALISER LES OPÉRATIONS DE PRODUCTION DE BIOGAZ

Durée : 105h

Objectifs : Assurer les opérations de production de biogaz

Public visé - prérequis : Responsable d'entreprise agricole qui conduit une unité de méthanisation agricole

Contenu : Élaboration d'une ration, mobilisation des matières premières méthanogènes, réception et stockage des matières extérieures, alimentation du digesteur, contrôle et suivi du méthaniseur.

Modalités pédagogiques : Formation à distance sur notre plateforme moodle.

Évaluation des acquis par entretien d'explicitation - possibilité de valider un bloc de compétences du BP REA





CRÉATION D'UNE FORMATION ADAPTÉE AUX BESOINS

Vous n'avez pas trouvé exactement ce qui vous correspondait ? Vous pouvez contacter nos équipes qui travailleront avec vous sur une action qui répond à vos besoins :

- Formations courtes et ponctuelles
- Formations longues diplômantes types CQP
- Validation des Acquis de l'Expérience : pour les diplômes du ministère de l'agriculture, du CAP au BTS, dans les domaines : agricole, alimentaire, paysager, forestier, équin, canin,...

DÉCOUVREZ NOS FORMATIONS LONGUES DIPLOMANTES

Agriculture

- BP Responsable d'Entreprise Agricole
- CS Production, Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers
- CQP Agent d'Elevage Laitier
- Parcours vers les métiers de l'agriculture

Alimentation

- Parcours vers les métiers de l'alimentation
- CAPa Opérateur en Industrie Agroalimentaire
- CS Restauration Collective

Méthanisation

- BP Responsable d'Entreprise Agricole (option méthanisation)
- DU Mise en œuvre d'une unité de méthanisation
- CS Responsable d'Unité de Méthanisation Agricole

Canin

- BP Educateur Canin

Équin

- CAPa Palefrenier Soigneur
- CAPa Maréchal Ferrant
- BP JEPS Activités équestres
- animateur d'équitation



Retrouvez les plaquettes de ces formations sur notre site internet : eplagro55.fr

Pour vous inscrire à une de nos formations, prenez contact avec le CFPPA qui procédera à une analyse de faisabilité avec un entretien de positionnement et vous aiguillera pour le financement. Aucun frais pédagogique n'est à prévoir.

Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement et des dates de réalisation de celle-ci.



TARIFS

Ces tarifs sont valables sur les sites de l'EPL Agro de la Meuse. Les actions délocalisées peuvent entraîner des frais supplémentaires (déplacement, restauration, hébergement, location de locaux...) à la charge du bénéficiaire.

FORMATIONS INDIVIDUELLES

ACACED (Attestation de Connaissances Animaux de Compagnie d'Espèce Domestique)

		VIVEA	Autres financements
Chiens ou Chats ou Autres animaux de compagnie	Première session	350 € / stagiaire	308 € / stagiaire
	Session de rattrapage	210 € / stagiaire	182 € / stagiaire
Chiens et chats	Première session	450 € / stagiaire	396 € / stagiaire
	Session de rattrapage	270 € / stagiaire	234 € / stagiaire
Chiens, chats et autres animaux de compagnie	Première session	550 € / stagiaire	484 € / stagiaire
	Session de rattrapage	330 € / stagiaire	286 € / stagiaire
Actualisation		175 € / stagiaire	154 € / stagiaire

Premiers secours canin et félin

100€ / stagiaire

Certificat de compétences "Transport d'animaux vivants" (TAV) chiens et chats

196€ / 7h



FORMATIONS INDIVIDUELLES

SST (Sauveteur Secouriste du Travail) - Initial et recyclage

140€ / jour / stagiaire

FORMATIONS LONGUES EN INDIVIDUEL

Intégration en tout ou partie sur une formation longue	Présentiel	Distanciel
BP Responsable d'Entreprise Agricole	11.55€/h	8.5€/h
CS Production, Transformation et Commercialisation des produits fermiers	17.78€/h	
CQP Agent d'Élevage Laitier	25€/h	
Parcours vers les métiers liés à l'alimentaire	16.91€/h	
CS Restauration Collective	15€/h	
BP Educateur Canin	11.55€/h	
DU Mise en Œuvre d'une Unité de Méthanisation - CS Responsable d'Unité de Méthanisation Agricole	13.74€/h	
CAPa Maréchal-Ferrant	12€/h	
BPJEPS Activités Equestres	12.5€/h	

Le tarif des formations à la demande est réalisé sur devis et/ou convention



CONTACTS ACCUEIL ET ORIENTATION / POINT ACCUEIL HANDICAP

CFPPA Meuse - EPL Agro

Technopôle Vilmorin - 55006 Bar-le-Duc

03 29 79 64 81

cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

 [@CFPPA55](https://www.facebook.com/CFPPA55)

 [cfppa_meuse](https://www.instagram.com/cfppa_meuse)

 [CFPPA de la Meuse](https://www.linkedin.com/company/CFPPA%20de%20la%20Meuse)